



Jahresbericht 2025

mit Jahresrechnung von Verein und AG

foodWaste.ch
Aus Liebe zum Essen

Essen macht uns glücklich, jeden Tag aufs Neue. Eine Tatsache, die wir wertschätzen, feiern und teilen wollen. foodwaste.ch ist das Kompetenzzentrum gegen Lebensmittelverschwendung in der Schweiz. Aus Liebe zum Essen.

foodWaste.ch

- bündelt wissenschaftlich fundierte Fakten im Bereich Food Waste.
- ist die unabhängige, zivilgesellschaftliche Anlaufstelle rund um das Thema Food Waste.
- agiert an der Schnittstelle zwischen Verwaltung, Wissenschaft und den Akteur:innen der Lebensmittelkette.
- ist Förderin eines grossen Netzwerks relevanter Mitstreiter:innen.
- hat eine grosse öffentliche Reichweite.
- sensibilisiert und bewegt Menschen auf positive und motivierende Art.

Jahresbericht 2025

foodwaste.ch (Verein und AG)

Wylerringstrasse 36, 3014 Bern

info@foodwaste.ch | 031 306 17 60

www.foodwaste.ch

Fotos: foodwaste.ch (wenn nicht anders angegeben)

Inhalt

- 4** Vorwort
- 6** Verlängerte Haltbarkeit
- 9** Ausstellungen
- 11** Foodsave-Bankette
- 13** Null-Resten-Küche
- 15** foodwaste.ch TV
- 16** foodwaste.ch macht Schule
- 18** Nationale Woche gegen Food Waste
- 20** Referate, Medien, Online-Shop und Kommunikation
- 21** Jahresrechnungen 2025
- 34** Vereinsvorstand und Verwaltungsrat
- 35** Geschäftsstelle
- 36** Übergabe der Geschäftsführung
- 37** Finanzierung
- 39** Aktivitäten 2026



Foto: Gabriel Thiele

Vorwort



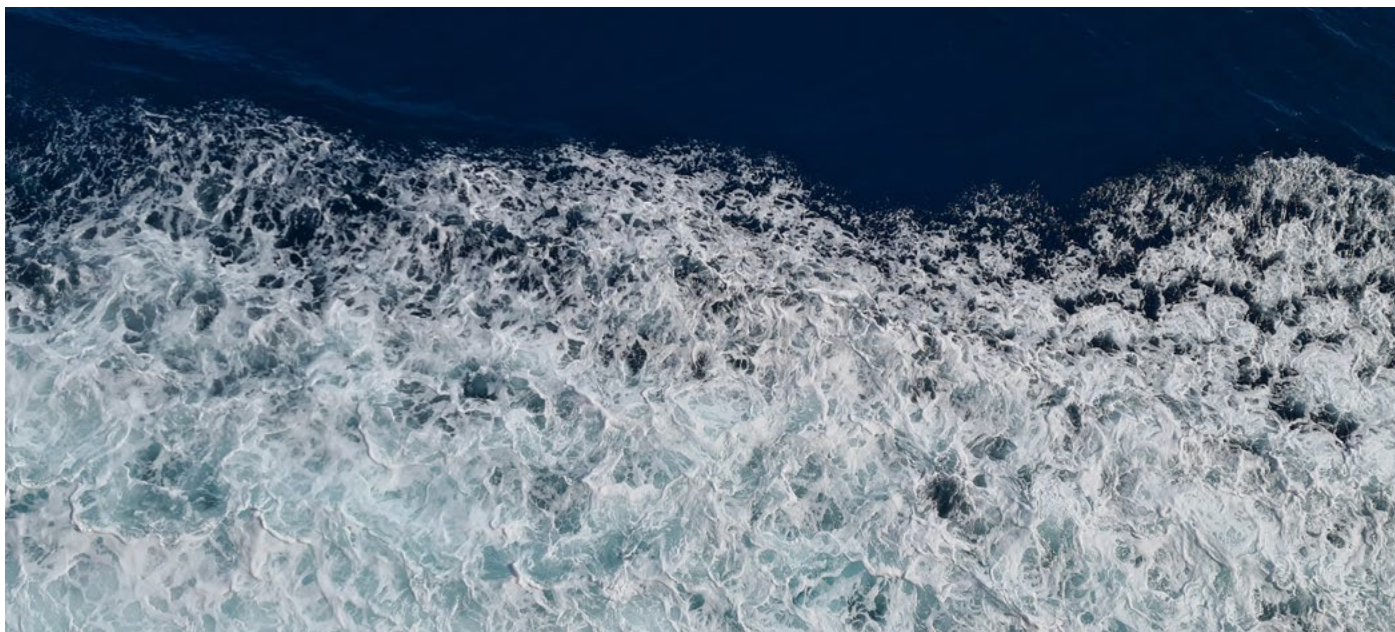
Liebes Vereinsmitglied, liebe:r Leser:in

Nach meinem Vortrag an einer der grössten internationalen Food-Waste-Konferenzen in Athen im September 2025, bei dem ich die neusten Schätzungen zur Reduktion in der Schweiz präsentierte, stand ich am Abend am Hafen und beobachtete ein gewaltiges Kreuzfahrtschiff. Es setzte sich mit einer kaum spürbaren Bewegung in Gang. Erst entstanden am Heck grosse Wellen, und erst viel später wurde sichtbar, dass die riesige Masse als Ganzes Fahrt aufgenommen hatte.

Diese Dynamik erinnert mich an die Fortschritte im Bereich Food-Waste-Reduktion: Foodsave-Bankette, kreative Küchen-Challenges, Hotels, die Buffetkonzepte neu denken, Rüstabfälle zu Bouillon verarbeiten und betriebliche Abläufe verbessern. Hofläden und Detailhändler:innen, die Lebensmittel auch nach Ablauf des Mindest-

haltbarkeitsdatums verkaufen. Die Innovationskraft dieser Projekte und Akteur:innen gleicht den weissen Schaumspuren am Bug eines Schiffes – sichtbar, lebendig, inspirierend und mit echter Zugkraft. Sie bereiten den Weg für einen grossen Richtungswechsel.

Auf nationaler Ebene relativiert sich das Bild etwas: Über alle Akteure hinweg lässt sich im Vergleich zu 2017 eine Reduktion des Schweizer Food Wastes um rund 5 % feststellen. Das klingt bescheiden, entspricht aber etwa 140'000 Tonnen eingesparten Lebensmittelverlusten pro Jahr – eine Menge, die weder von Einzelpersonen noch von einzelnen Unternehmen erreichbar wäre. Das ist die Frucht einer wachsenden Zusammenarbeit, koordiniert von Organisationen wie foodwaste.ch und getragen von zahlreichen Betrieben, Schulen,



Haushalten und Initiativen, die gemeinsam lernen, ausprobieren und voneinander profitieren.

Genau deshalb ist jetzt ein entscheidender Moment: Die Politik kann die Dynamik verstärken und so die Reduktion von Food Waste weiter beschleunigen. Dazu muss sie nichts neu erfinden, sondern bestehende Programme ausbauen und Initiativen unterstützen. So hat beispielsweise Reffnet – eine Anschubfinanzierung für unabhängige Beratungs- und Pilotprojekte mit messbarer Food-Waste-Reduktion in Unternehmen – seine Wirksamkeit bewiesen und besonders erfolgreiche Reduktionsprojekte ermöglicht, gerade in der Gastronomie. Ihr Ausbau lohnt sich, denn langfristig sparen Unternehmen deutlich mehr, als die Programme kosten.

Indes verstärken auch wir den Einsatz gegen die Lebensmittelverschwendung und gehen weitere Kooperationen ein. So findet 2026 erstmals eine Nationale Woche gegen Food Waste statt, die foodwaste.ch zusammen mit United Against Waste organisiert und die durch das BAFU unterstützt

wird. Die Woche hat zum Ziel, gemeinsam mit einer grossen Zahl an Akteuren zum gleichen Zeitpunkt auf Food Waste aufmerksam zu machen und damit eine breite Öffentlichkeit zu erreichen. Auch mit den übrigen, vielseitigen Aktivitäten sorgt foodwaste.ch weiterhin dafür, dass es vor dem Bug kräftig schäumt. 2026 wird dies neu unter der Leitung von Ursina Krähenmann passieren. Ich freue mich, dass sie ab Februar die Geschäftsführung der foodwaste.ch AG übernimmt und damit die langjährige, engagierte Arbeit von Karin Spori fortsetzt, welche foodwaste.ch im März verlassen wird. Herzlichen Dank dir, liebe Karin, für deinen tatkräftigen Einsatz.

Claudio Beretta

Vereinspräsident
foodwaste.ch



Verlängerte Haltbarkeit

Mit dem dreijährigen Projekt «Verkauf von Lebensmitteln mit verlängerter Haltbarkeit» unterstützt foodwaste.ch 4'500 kleine und mittelgrosse Detailhändler:innen und Hofläden bei der Umsetzung des gesetzlich erlaubten Verkaufs von Produkten mit verlängerter Haltbarkeit. Im kleinen und mittelgrossen Detailhandel könnten so jährlich 20'000 bis 30'000 Tonnen Food Waste vermieden werden.

Ladina und Timothée, wo lagen 2025 die Schwerpunkte in diesem Projekt?

Wichtig war uns, die Möglichkeit des Verkaufs von Lebensmitteln mit verlängerter Haltbarkeit weiter bekannt zu machen. Dafür organisierten wir im Winter und im Herbst kostenlose Webinare für Ladenmitarbeitende und Interessierte, die von insgesamt 300 Personen besucht wurden. Zudem stärkten wir die Kommunikation über die Dachverbände, sodass beispielsweise noch mehr Metzgereien oder Käseläden von unserem Angebot erfahren haben.

Im Laufe des Jahres kam es zu einem Wechsel in der Projektleitung: Erika Bauert gab die Co-Projektleitung aus persönlichen Gründen ab, ihre Funktion übernahm Ladina Schröter. Timothée Olivier ist weiterhin Co-Projektleiter.

Was sind eure Highlights aus dem letzten Jahr?

Wir freuen uns über immer mehr Läden, die Produkte mit verlängerter Haltbarkeit anbieten. Feedbacks und eine Umfrage unter Detailhändler:innen zeigen uns, dass unsere Hilfsmittel geschätzt und genutzt werden und dass auch viele Kund:innen positiv darauf reagieren. Da die Anzahl der Geschäfte, die den verlängerten Verkauf umsetzen, zunimmt, erhalten wir immer mehr Fragen zu spezifischen Produkten und deren Haltbarkeit. Das ist erfreulich und zeigt das Interesse und Engagement der Läden – erhöht jedoch auch



den Ressourcenbedarf für die Beantwortung dieser Fragen. Besonders freut uns auch, dass im Laufe des Jahres drei weitere Kantone aus der Romandie Projektpartner wurden, wodurch das Angebot auch in der Westschweiz noch mehr Gewicht erhält.

Wo konntet ihr etwas dazulernen?

Wir beobachten bei einigen Geschäften eine gewisse Zurückhaltung oder Angst, den verlängerten Verkauf umzusetzen. Unsere Erfahrung, die Erfahrungen anderer Läden sowie unsere Kompetenzen und Expertise reichen oft, aber nicht immer aus, sie zu überzeugen. Das spätere Engagement der Westschweizer Kantone, im Vergleich zu den Deutschschweizer Kantonen, sorgt für eine gewisse Verzögerung in der Sensibilisierung der Westschweizer Detailhändler:innen. Viele Läden wissen zudem noch nicht, dass der Verkauf mit verlängertem Mindesthaltbarkeitsdatum möglich ist. Wir arbeiten deshalb weiterhin intensiv daran, über die Kantone und die Verbände möglichst viele Läden zu informieren und motivieren.

Informationsplattform für Konsument:innen

Dank finanzieller Unterstützung durch das BAFU wurde die [Informationsplattform zur verlängerten Haltbarkeit 2025](#) weiter aktualisiert. So haben wir 40 zusätzliche Produkte in die Lebensmittel-Suche aufgenommen und ein Animationsvideo veröffentlicht, welches den Unterschied zwischen «Mindestens haltbar bis» und «Zu verbrauchen bis» erklärt.

Was steht für 2026 an?

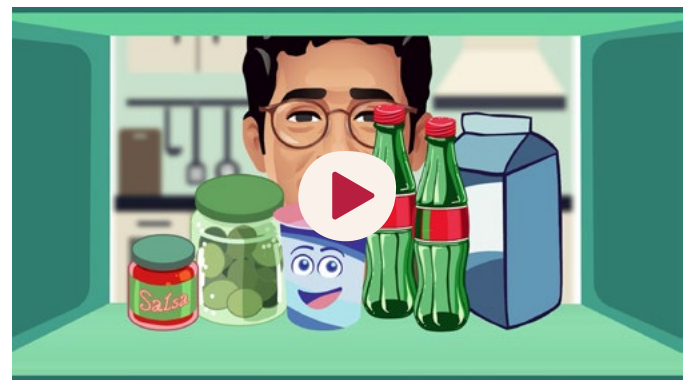
2026 ist das letzte Projektjahr. Im Verlaufe des Jahres sollen die verbleibenden Starter-Sets abgegeben und die Beratung der Detailhändler:innen sichergestellt werden. Wiederum bieten wir Webinare an. Wichtig zu wissen: Die Materialien für Detailhandel und Hofläden werden auch über 2026 hinaus bereitgestellt. Die bestehenden Partnerschaften werden gepflegt und weiterentwickelt. Es geht in diesem Jahr unter anderem auch darum, ein Folgeprojekt zum Thema MHD+ zu konzipieren, das ab 2027 läuft.



Ladina Schröter



Timothée Olivier



In Zahlen

- Fast **200 kostenlose Starter-Sets** wurden an Läden abgegeben.
- **300 Teilnehmende** haben ein Webinar besucht.
- **3 weitere Kantone** (Jura, Genf, Wallis) unterstützen das Projekt. Damit sind total 17 Kantone dabei.

Unsere Projektpartner:innen

Dank ihrer Unterstützung können wir das Projekt realisieren.



Unsere Kommunikationspartner:innen



Finanzierungspartner Umsetzung Toolbox



Finanzierungspartner Informationsplattform



Ausstellungen

Unsere Ausstellungen vermitteln auf interaktive Art und Weise Wissen über Food Waste sowie Tipps und Tricks, um im eigenen Alltag Food Waste zu vermeiden. Die Ausstellungen können gemietet werden und werden an Messen, Nachhaltigkeitswochen, Schulen und Events eingesetzt. Von der kleinen Kompakt-Ausstellung, die per Post verschickt wird, bis zum kompletten Messeauftritt ist für (fast) alle Anwendungsbereiche etwas dabei.

Ladina, was passierte 2025 in diesem Projekt?

Neben der Organisation von Ausstellungsauftritten in der Deutschschweiz und der Romandie gab es 2025 auch Kapazität, interne Prozesse zu optimieren und Materialien zu aktualisieren sowie für die Ergänzung und Umgestaltung der Website-Inhalte. Zudem habe ich gegen Ende Jahr als neue Projektleiterin die Koordination der Ausstellungen in der Deutschschweiz übernommen. Die langjährige Projektleiterin Vera Geissbühler ist nach der Übergabe an mich nun für die Foodsave-Bankette verantwortlich.



Was waren die Höhepunkte des Projekts?

Highlights waren die beiden Messen «Health Expo Basel» und «Unser Klima» im Zürcher HB (beides Auftritte der Ausstellung «Mindestens haltbar bis – kein Grund zum Wegwerfen»), wo die Ausstellung sehr viele Besucher:innen anlockte. An der Health Expo war das Publikum sehr breit gefächert – von Kindern bis Senioren. Dieser Auftritt wurde durch das Amt für Umwelt und Energie des Kantons Basel-Stadt ermöglicht. An der Messe «Unser Klima» hatten wir einen sehr prominenten Standort in der Bahnhofshalle und wurden vom Kanton Zürich (AWEL) und der Stadt Zürich (UGZ) unterstützt.



Toll war auch, dass die Kantonsschule Sursee unsere Kompakt-Ausstellung fast einen Monat bei sich hatte und sie mit sämtlichen Klassen besuchte, inkl. begleitendem Unterricht zu Food Waste.

Auch in der Romandie konnten wir 2025 verschiedene Auftritte realisieren. Im Kanton Neuenburg wurden vor allem Lernende, Studierende und Lehrpersonen spielerisch für Lebensmittelverschwendung sensibilisiert. In Montreux erreichte die Ausstellung ein breiteres Publikum, insbesondere Familien, Politiker:innen sowie Tourist:innen. Diese Vielfalt zeigte, dass sich die Wanderausstellung «Aus Liebe zum Essen» für verschiedene Kontexte eignet und echtes Interesse für das Thema Lebensmittelverschwendung weckt.

Gab es auch Dinge, die nicht wie gewünscht geklappt haben?

Trotz Akquise-Aktivitäten im ersten Halbjahr, was in dieser Form seit der Konzeption der Ausstellungen zum ersten Mal überhaupt notwendig war, waren die Ausstellungen im zweiten Halbjahr unterdurchschnittlich gebucht. Nach den sehr buchungsstarken Jahren 2023 und 2024 war dies eine Überraschung. Die Akquise trägt aber insofern Früchte, dass sich daraufhin Interessent:innen gemeldet haben, um einen Auftritt im 2026 buchen.

Wo liegt der Fokus im 2026?

Priorität hat weiterhin die Realisierung von vielfältigen Auftritten, so dass wir möglichst viele Personen mit unseren Inhalten erreichen und spielerisch sensibilisieren können. Ein Fokus liegt dabei auf Messeauftritten. So wird die Ausstellung «Mindestens haltbar bis – kein Grund zum Wegwerfen» etwa im Frühjahr an der BEA in Bern zu sehen sein. Ausserdem möchten wir Synergien mit der erstmaligen Durchführung der Nationalen Woche gegen Food Waste im September 2026 nutzen und auch während dieser Woche mit unseren Ausstellungen präsent sein.



Ladina Schröter

Hast du gewusst?

Die Ausstellung «Mindestens haltbar bis – kein Grund zum Wegwerfen» vermittelt die Inhalte unserer [Informationsplattform zur verlängerten Haltbarkeit](#) auf spielerische Weise.

In Zahlen

- Es gab **15 Ausstellungsauftritte**, welche **1 bis 26 Tage** dauerten.
- **76 Tage** waren die Ausstellungen **insgesamt** im Einsatz.
- Rund **5'240 Besucher:innen** haben mit den Ausstellungen interagiert, davon **die Hälfte Schüler:innen**.

Foodsave-Bankette

Foodsave-Bankette sind öffentliche Erntedankfeste, bei denen aus überschüssigen Lebensmitteln leckere Mahlzeiten zubereitet werden. Die Events werden von lokalen Teams organisiert, die sich aus verschiedenen Organisationen zusammensetzen. Bei foodwaste.ch betreiben wir die zentrale Koordinationsstelle, welche die Lokalteams mit Beratung, Unterlagen und Kommunikation unterstützt. Durch ihr gut übertragbares Konzept verbreiten sich die Foodsave-Bankette schweizweit und sensibilisieren jedes Jahr Tausende Menschen für einen verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln.

Foto: zVg, Eva Creative Media

Vera, wie blickst du in Bezug auf die Foodsave-Bankette aufs Jahr 2025 zurück?

Wir durften vergangenes Jahr 7 neue Foodsave-Bankette bei ihrer ersten Durchführung begleiten, davon 5 in der Romandie. Die Bankette in Genf und Freiburg wurden massgeblich von der jeweiligen Universität getragen. Das Ergebnis: Fröhliche Feste, bei denen studentische DJs die Teilnehmenden zum Tanzen animierten, nachdem sie ein geselliges und hochwertiges Foodsave-Menü genossen hatten.



Intern kam es zu einem Wechsel in der Projektleitung: Ich löste Johanna Knutti Rutishauser als Verantwortliche für die Koordinationsstelle ab. Für die Foodsave-Bankette in der Romandie bleibt weiterhin Karim Hächler die Ansprechperson.

Was sind deine Highlights?

Auch dieses Jahr haben die Lokalteams mit viel Engagement, Herzblut und Kreativität ihre Foodsave-Bankette gestaltet. Freiwillige Helfer:innen leisteten unzählige unentgeltliche Arbeitsstunden und trugen zur Vielfalt der Projektteams bei. In vielen Fällen waren auch Kinder und Jugendliche aktiv an den Anlässen beteiligt, als Helfer:innen vor Ort oder im kulturellen Rahmenprogramm. Ein Highlight war zudem der Sprung ins Ausland:



Das erste internationale Foodsave-Bankett fand in Mannheim (DE) statt und weckte beachtliches Medieninteresse.

Wo konntest du etwas dazulernen?

Wir haben festgestellt, dass einige Foodsave-Bankette nach einer ersten Durchführung in den Folgejahren nicht weitergeführt werden, obwohl das Projekt eigentlich auf mehrjährige Wiederholungen ausgelegt ist. Diese Erfahrung zeigt uns, wie wichtig es ist, die Teams langfristig zu begleiten und Hürden frühzeitig zu erkennen. Deshalb wollen wir zukünftig gezielt Anreize schaffen, die eine erneute Durchführung attraktiver und einfacher machen.

Trägerschaft



Vera Geissbühler

Was sind deine Pläne fürs 2026?

Auch in diesem Jahr freuen wir uns darauf, neue Austragungsorte bei ihrem ersten Foodsave-Bankett zu unterstützen. Unser Ziel ist es, vor allem Kantone und Regionen zu erreichen, in denen es bisher noch keine Foodsave-Bankette gab. Zudem wollen wir das Konzept in Deutschland und der italienischsprachigen Schweiz bekannter zu machen.

Ebenso ist die Finanzierung ein Thema: Mit dem erfreulichen Wachstum der Anzahl (neuer) Foodsave-Bankette steigt auch der Aufwand der Koordinationsstelle. Um diesen zu decken, machen wir uns 2026 auf die Suche nach weiteren Projektpartner:innen.

Die SV Stiftung finanziert mit einem jährlichen, grosszügigen Beitrag die Koordinationsstelle bei foodwaste.ch. Dadurch erhalten erstdurchführende Orte ausserdem eine finanzielle Starthilfe.

SV Stiftung

Gesunde Ernährung für alle.

In Zahlen

- **20 Bankette** wurden durchgeführt: 12 in der Deutschschweiz, 7 in der Romandie und erstmals eines in Deutschland.
- Über **9'000 Menüs** wurden gesamthaft serviert.
- Mit dem **10. Foodsave-Bankett Bern** feierte die Bewegung ihr Jubiläum.

Null-Resten-Küche

Die Angebote der Null-Resten-Küche zeigen den Teilnehmer:innen auf ganz praktische und genussvolle Weise, was sie in ihrem Zuhause für mehr Foodsave statt Food Waste machen können. Unterschiedliche thematische Schwerpunkte bieten allen, die gerne in der Küche wirken, einen passenden Zugang: Sei es im Einmachkurs, beim Kochwettbewerb oder im Reste-Kochworkshop: Überall gibt es praktische Inspirationen zur Vermeidung von Food Waste.

Foto: Gabriel Thiele

Annekathrin, welche Bilanz ziehst du zur Null-Resten-Küche für das Jahr 2025?

Fast alle der verschiedenen Kochkurs- und Workshopformate konnten ein- oder mehrere Male durchgeführt werden. Die Foodsave-Kitchen-Challenge (zuvor: Foodsave-Kitchen-Battle) erwies sich dabei als am beliebtesten: Ob Team-Event oder öffentlicher Anlass, der gesellige Koch-Wettbewerb gegen Food Waste hat unterschiedliche Personen und Zielgruppen angesprochen. Dies war, wie in den Vorjahren auch, dasjenige Format, welches wir am aktivsten selbst initiierten und Partnerschaften für die Umsetzung pflegten und neu suchten.

Welche Highlights sind dir geblieben?

Obwohl wir das Angebot Null-Resten-Küche im Jahr 2025 bis auf die Foodsave-Kitchen-Challenges nicht aktiv beworben haben, erhielten wir immer wieder Anfragen von verschiedenen interessierten Gruppen sowie potenziellen Kooperations-Partner:innen. Einen Kochkurs oder -Workshop gegen Food Waste zu buchen oder zu organisieren, bleibt offensichtlich weiterhin attraktiv! So konnten wir mit der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften (BFH-HAFL) eine Kooperation für die gemeinsa-



me Organisation von Foodsave-Kitchen-Challenges eingehen. Ein Einmachkurs in Bern bewies uns zudem: Mit den richtigen Veranstaltungspartner:innen an der Seite, erfahren genügend interessierte Personen vom Angebot, sodass eine schöne Anzahl Anmeldungen zusammenkommt.

Was hat dich herausgefordert?

Das vergangene Jahr hat bei der Null-Resten-Küche eine Standortbestimmung angestossen: Die verschiedenen Angebote brauchen eine Schärfung, damit sie attraktiv bleiben und die Erwartungen der Partner:innen und Teilnehmenden erfüllen. Bei den Foodsave-Kitchen-Challenges erwies sich der in den Vorjahren angestrebte Plan, die Organisation an lokale Teams zu übergeben, als Herausforderung: Das Format kommt zwar überall gut an und wir finden vielerorts motivierte Personen, die mitorganisieren und die Events moderieren. Längerfristig selbstorganisierte Teams zu bilden, ist uns hingegen bisher nicht gelungen, weshalb unsere Begleitung weiterhin nötig bleibt.



Annekathrin Jezler

Was ist für 2026 angedacht?

Bereits sind wieder einige Events geplant, teilweise mit spannenden, neuen Kooperationspartner:innen. Gleichzeitig werden wir 2026 dazu nutzen, um die verschiedenen Formate zu prüfen und gegebenenfalls in eine neue Richtung zu lenken.



In Zahlen

- Wir führten **11 Koch-Workshops und -Kurse** durch.
- Rund **150 Teilnehmende** waren dabei.
- **3** temporär angestellte **Moderator:innen** setzen Foodsave-Kitchen-Challenges um.

foodwaste.ch TV

foodwaste.ch TV ist eine Reihe von unterhaltsamen und lehrreichen Videos, die Herausforderungen und Lösungen im Zusammenhang mit Lebensmittelverschwendung sichtbar machen.

Karim, foodwaste.ch TV gibt es seit 2024. Wie hat sich das Projekt 2025 entwickelt?

Zum einen haben wir eine Reihe von Videos veröffentlicht, die verschiedene Läden porträtierten, welche Lebensmittel mit verlängerter Haltbarkeit verkaufen. Dadurch haben wir foodwaste.ch TV als klar erkennbares und von unserer Community anerkanntes Kommunikationsinstrument etabliert.

Daneben ging es vor allem darum, die Finanzierung des Projektes sicherzustellen. Ein wichtiger Schritt war die Erarbeitung eines Antrags für Finanzhilfe beim Bundesamt für Umwelt (BAFU) – ein wichtiger Schritt, um die Nachhaltigkeit und Weiterentwicklung des Projekts sicherzustellen.

Was sind deine Highlights aus dem vergangenen Jahr?

Die Videos mit den Detailhändler:innen zeigten, dass viele verschiedene Läden – von der Apotheke, über den Käseladen, bis zum Dorfladen – den Wunsch teilen, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren, indem sie Produkte mit verlängerter Haltbarkeit verkaufen. Die Videos von food-

waste.ch TV helfen, diese Bemühungen zu zeigen und bekannter zu machen.

Wo liegt im 2026 der Fokus?

Im Jahr 2026 wird der Schwerpunkt auf einer gezielten Nutzung von foodwaste.ch TV als Instrument zur Aufwertung und Verbreitung der zahlreichen Projekte von foodwaste.ch liegen. Ziel ist es, die Sichtbarkeit der Vielfalt unserer Aktivitäten in unserer Community zu stärken. Besonderes Augenmerk wird auf die Produktion von Inhalten für die Nationale Woche gegen Food Waste im September gelegt.



In Zahlen

- **10 Videos** zum verlängerten Verkauf von Lebensmitteln wurden veröffentlicht (daraus wurden weitere Videos gezielt für Social Media aufbereitet).
- Diese Videos erreichten gesamthaft über **50'000 organische Aufrufe** (über alle Plattformen).



Karim Hächler

foodwaste.ch macht Schule

Mit diesem Projekt will foodwaste.ch handlungsorientierte Angebote für die Primar- und Sekundarstufe schaffen und etablieren. Geplant sind einerseits Weiterbildungen, die Lehrpersonen befähigen und motivieren, das Thema im Unterricht umzusetzen. Andererseits entwickeln wir fixfertige, einfach umsetzbare Unterrichtsvorschläge zu drei Themen, die an andere Projekte und Angebote von foodwaste.ch anknüpfen und Schüler:innen auf handlungsorientierte Weise dazu anregen, Food Waste im Alltag zu vermeiden.

Annekathrin, was waren 2025 die Schwerpunkte dieses Projekts?

In den Vorjahren zeigten sich in den Projekten «Null-Resten-Küche» und «Foodsaving mit Schulklassen» Gelegenheiten und Bedürfnisse für die Entwicklung von weiteren Unterrichtsvorschlägen für die Volksschule sowie für Weiterbildungsangebote für Lehrpersonen – Ideen, die wir schon länger gehegt hatten, erhielten damit neuen Antrieb. Wir fassten diese 2025 zum neuen Projekt «foodwaste.ch macht Schule» zusammen. In der ersten Projektphase stand das Fundraising im Vordergrund sowie die Planung und Durchführung von Pilot-Weiterbildungen. Als Grundlage setzten wir uns vertieft mit den Lehrplänen der Volksschule, den Prinzipien der Bildung für Nachhaltige Entwicklung sowie mit bereits vorhandenen Unterrichtsmaterialien zum Thema Food Waste auseinander.

Was sind deine Highlights aus dem vergangenen Jahr?

Von Beginn weg konnten wir uns über eine grosse Offenheit von kantonalen Veranstalter:innen für Weiterbildungen von Lehrpersonen erfreuen. Viele zeigten Interesse, gemeinsam eine Weiterbildung zu organisieren. Ebenso gefreut hat uns



Foto: MyBluePlanet

die gute Resonanz bei den angefragten Finanzierungspartnerinnen: So konnten wir mit der Minerva Stiftung, der Stiftung Temperatio und der Stiftung für eine nachhaltige Ernährung durch die Schweizer Landwirtschaft drei Partnerinnen für die künftige Unterstützung des Projekts gewinnen.

Wo konntest du etwas dazulernen?

Als Grundlage für das Fundraising und die Projektplanung erstellten wir ein Wirkungsmodell für «foodwaste.ch macht Schule». Indem wir Input, Output, Outcome und Impact des Projekts aufspürten, prüften wir dieses auf Herz und Nieren. Die intensive Auseinandersetzung mit der Wirkung eines Projekts ermöglicht es uns zudem, gezielt auf mögliche Partner:innen und Kund:innen zuzugehen und diesen das Projekt näher zu bringen.

Wie geht es im 2026 weiter?

Nun stehen die grössten Entwicklungsarbeiten im Projekt «foodwaste.ch macht Schule» an: Die Unterrichtsmaterialien zu den drei Themen «Foodsave-Kitchen-Challenge» (kreatives Restekochen), «Vertrau deinen Sinnen» (Thema Haltbarkeit und Datierung von Lebensmitteln) und «Foodsaving mit Schulklassen» (Ernteeinsätze auf dem Bauernhof) sollen entwickelt und getestet werden. Zudem sollen die Weiterbildungen zu einem modular umsetzbaren Format entwickelt werden, das einfach auf die Bedürfnisse und Gegebenheiten der Durchführungspartner:innen angepasst werden kann.

Projektpartnerinnen



MINERVA STIFTUNG



Stiftung für eine nachhaltige
Ernährung durch die
schweizerische Landwirtschaft
stiftung-nachhaltige-ernaehrung.ch

temperatio

Stiftung für Umwelt | Soziales | Kultur



Annekathrin Jezler

In Zahlen

- **2 Pilot-Weiterbildungen für Lehrpersonen** in den Kantonen St. Gallen und Obwalden wurden durchgeführt.
- **8** von 11 **weiteren** angefragten **Kantonen** zeigten sich interessiert an den Weiterbildungen und Unterrichtsmaterialien.
- **3 Stiftungen** entschieden sich, das Projekt zu unterstützen.

Nationale Woche gegen Food Waste

Vom 12. bis 20. September 2026 findet erstmals eine Nationale Woche gegen Food Waste statt. Das Ziel ist, Konsument:innen zur Reduktion von Food Waste zu motivieren. Die Nationale Woche gegen Food Waste bündelt dafür Organisationen aus der ganzen Schweiz zu einer gemeinsamen Bewegung. Jährlich definierte Themen und Botschaften werden während einer Woche von den Partnerorganisationen mit eigenen Massnahmen umgesetzt. Einheitliche Botschaften, dezentrale Umsetzung und hohe Sichtbarkeit für das Thema Food Waste bilden den Kern des Konzepts.

Ladina, die Arbeit für die Nationale Woche gegen Food Waste hat 2025 begonnen. Wie sah das konkret aus?

2025 stand ganz im Zeichen des Aufbaus der Bewegung. Die Idee einer nationalen Woche gegen Food Waste stammt aus den Niederlanden, wo damit messbare Ziele in Bezug auf die Reduktion von Food Waste erreicht werden konnten. Damit wir in der Schweiz ähnliches erreichen können, müssen möglichst viele Akteur:innen mitziehen. So haben wir dieses Jahr viele Gespräche geführt, das Konzept erklärt und Begeisterung für die Idee geweckt. Ursprünglich hatten wir für die erste Durchführung mit rund 25 Partnerorganisationen gerechnet. Dass es jetzt bereits knapp 40 geworden sind, freut uns sehr und zeigt, dass hier grosser Bedarf, aber auch grosse Motivation besteht.

Auf welche Highlights schaust du zurück?

Eines der Highlights war der erste grosse Partner:innen-Workshop im Herbst, bei dem alle an der ersten Nationalen Woche gegen Food Waste teilnehmenden Organisationen erstmals physisch zusammengekommen sind. Die Stimmung war super und die Motivation, etwas Wirksames gegen Food Waste zu unternehmen, spürbar. Das

**mach
mehr
draus !**

**Gemeinsam
gegen Food Waste**



sahen auch die Teilnehmenden so: Ihre Rückmeldungen zeigten klar, dass sie die Vernetzung mit anderen Akteur:innen weiter motiviert, sich gegen Food Waste einzusetzen. Damit sind wir unserem Ziel, eine Bewegung zu schaffen, die sich gemeinsam gegen Food Waste in der Schweiz einsetzt, einen Schritt näher gekommen.

Was war herausfordernd?

Die Koordination von so vielen und so unterschiedlichen Akteur:innen ist bereichernd, bringt aber auch Herausforderungen mit sich. Die Meinungen dazu, was besonders wirkungs- und sinnvoll ist gehen manchmal auseinander und es ist oft nicht möglich, alle Akteur:innen zu 100 Prozent zufriedenzustellen. Hier versuchen wir eine gute Balance zu finden: Wir hören allen Akteur:innen zu und nehmen ihre Meinung ernst, treffen aber auch zeitnah Entscheidungen, damit wir im Pro-

jekt vorankommen. Das Schöne ist, dass wir die Durchführung 2026 als Pilotprojekt konzipiert haben. Wenn wir also merken, dass etwas gar nicht funktioniert, können wir für die Folgeausgaben Anpassungen vornehmen.

Wie geht es im 2026 weiter?

2026 wird das Jahr sein, in dem wir die Idee und das Konzept der nationalen Woche gegen Food Waste in der Realität prüfen können. Wir sind gespannt, welche Wirkung wir gemeinsam bei der erstmaligen Durchführung schon erlangen. Zudem dient diese Durchführung als Lernfeld. Geplant ist, die Nationale Woche gegen Food Waste in Zukunft jährlich durchzuführen und immer bekannter zu machen. Sicher wird es aus dieser Ausgabe wertvolle Erkenntnisse geben, sodass wir uns für die Folgejahre weiter verbessern können.

Die Nationale Woche gegen Food Waste ist ein Projekt in Kooperation von foodwaste.ch und United Against Waste



Ladina Schröter

In Zahlen

Über **40 Partnerorganisationen** sind beim Pilotprojekt mit dabei. Das sind Unternehmen, Gemeinden, Bund, Kantone sowie zivilgesellschaftliche Akteur:innen.

Referate, Medien, Online-Shop und Kommunikation

2025 konnten wir knapp 20 Präsentationen und Workshops halten. Solche Anlässe sind eine tolle Gelegenheit, um unser Wissen weiterzugeben und neue Personengruppen zu erreichen.

Zudem wurden foodwaste.ch und unsere Projekte 95 Mal in Medien in der ganzen Schweiz erwähnt. Highlights waren Beiträge in der SRF-Radiosendung «Espresso», sowie den TV-Sendungen «A bon entendeur» bzw. «19h30» und der Radiosendung «On en parle» von RTS.

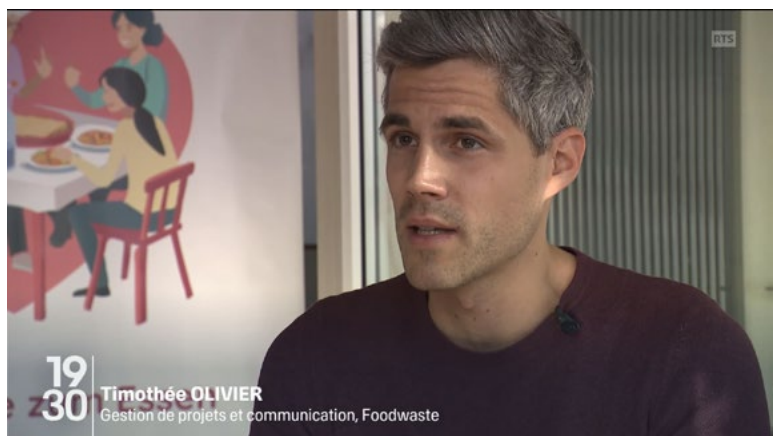
In unserem Online-Shop bieten wir weiterhin Flyer, das Kochbuch «Restenlos glücklich» oder Infografiken zum Kauf an. Im Jahr 2025 sind dort mehr als 130 Bestellungen eingegangen.

Nachdem wir im Jahr zuvor bereits ein neues Logo und neue Farben vorgestellt hatten, ging – verbunden damit – im Dezember 2025 unsere neue Website online. Diese kommt strukturierter daher und die frische Gestaltung trägt der Idee des genussvollen Foodsavings Rechnung. Zudem haben wir Funktionen wie die Lebensmittel-Suche (unter «Check die Haltbarkeit!») oder die Übersicht der Foodsave-Organisationen in der Schweiz (unter «Netzwerk») optimiert.

Im Bereich der Kommunikation freuten wir uns über regelmässige oder punktuelle Social-Media-Kooperationen, zum Beispiel mit Madame Frigo, dem Amt für Abfall, Wasser, Energie und Luft (AWEL) des Kantons Zürich und verschiedenen Detailhändler:innen, die unsere Hilfsmittel zum verlängerten Verkauf nutzen. Ausserdem haben wir nun auch in unseren Social-Media-Posts das neue Corporate Design umgesetzt.



Foto: PH-Institut NMS Bern, Susanne Goldschmid



Jahresrechnungen 2025

Foto: Gabriel Thiele



Verein foodwaste.ch foodwaste.ch AG

Bemerkungen zu den Rechnungen

Am 14. September 2020 haben die Vereine OGG Bern und foodwaste.ch zusammen die gemeinnützige, steuerbefreite Aktiengesellschaft foodwaste.ch AG gegründet, welche seit dem 1.1.2021 zusammen mit dem Verein foodwaste.ch unter derselben Marke tätig ist. Seither werden die meisten Tätigkeiten über die gemeinnützige AG abgewickelt, bei der auch das Personal angestellt ist. Der Verein dient der Pflege der Community (Mitglieder, Gönner, Sympathisant:innen etc.) und beschafft Mittel (Mitgliederbeiträge, Spenden etc.), welche für die Tätigkeiten zur Verminderung von Food Waste eingesetzt werden. Die unternehmerischen Risiken liegen somit primär bei der AG. Damit verringern sich umgekehrt die Risiken für die Mittel des Vereins.

Revisor*innenbericht 2025

Die unterzeichnenden Revisorinnen haben die Rechnung (Bilanz und Erfolgsrechnung) des Vereins foodwaste.ch für das Berichtsjahr 2025 am 4. Februar 2026 geprüft und erstatten den folgenden Bericht:

Die vorgelegte Jahresrechnung wurde im üblichen Rahmen geprüft und wir stellten fest, dass sie ordnungsgemäss geführt wurde und dem Gesetz und den Statuten des Vereins entsprechen.

Die Buchungen stimmen mit den Belegen überein; die Rechnungsstellungen sind begründet und das Vermögen ist durch entsprechende Belege ausgewiesen.

Die Rechnung schliesst mit einem Jahresverlust von Fr. 1'175.39 ab. Dadurch vermindert sich das Vereinsvermögen per 31. Dezember 2025 auf neu Fr. 14'314.07.

Aufgrund der Ergebnisse unserer Prüfung empfehlen wir der Versammlung die vorliegende Jahresrechnung 2025 zu genehmigen.

Bern, 5. Februar 2026

Die Revisorinnen:



Aline Stehrenberger



Marlies Dick

Bilanz per 31.12.2025 (CHF)

Verein foodwaste.ch

Nummer	Beschreibung	Saldo
1	AKTIVEN	14'314.07
10	Umlaufvermögen	4'314.07
100	Flüssige Mittel	4'214.07
1010	Postfinance Geschäftskonto	4'214.07
1011	Postfinance E-Sparkonto	0.00
1090	Transferkonto	0.00
110	Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	100.00
1100	Forderungen (Debitoren)	100.00
114	Übrige kurzfristige Forderungen	0.00
130	Aktive Rechnungsabgrenzungen	0.00
1300	Aktive Rechnungsabgrenzungen	0.00
14	Anlagevermögen	10'000.00
148	Beteiligungen	10'000.00
1480	Beteiligung foodwaste.ch AG	10'000.00
2	PASSIVEN	15'489.46
20	Kurzfristiges Fremdkapital	0.00
200	Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	0.00
2000	Verbindlichkeiten (Kreditoren)	0.00
220	Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	0.00
230	Passive Rechnungsabgrenzungen und kurzfristige Rückstellungen	0.00
2300	Passive Rechnungsabgrenzung	0.00
28	Eigenkapital	15'489.46
290	Reserven und Jahresgewinn oder Jahresverlust	15'489.46
2970	Gewinnvortrag oder Verlustvortrag	905.09
2979	Jahresgewinn oder Jahresverlust	-15'058.08
2990	Bilanzvortrag	29'642.45
2999	Jahresergebnis	0.00
JAHRESGEWINN ODER JAHRESVERLUST		-1'175.39

Erfolgsrechnung 01.01.2025 - 31.12.2025 (CHF)

Verein foodwaste.ch

Nummer	Beschreibung	Saldo	Budget
3	BETRIEBLICHER ERTRAG AUS LIEFERUNGEN UND LEISTUNGEN	12'415.85	12'500.00
34	Dienstleistungserlöse	8'800.00	9'000.00
340	Dienstleistungserlöse	-600.00	
3400	Bruttoerlöse Dienstleistung	0.00	
3409	Erlösminderungen	-600.00	
341	Beiträge Mitglieder	9'400.00	9'000.00
3410	Mitgliederbeiträge (in Rechnung gestellt)	9'400.00	9'000.00
3411	Mitgliederbeiträge (nicht beglichen)	0.00	
342	Beiträge öffentlicher Bereich	0.00	
36	Übrige Erlöse aus Lieferungen und Leistungen	3'615.85	3'500.00
362	Erträge Gönner	3'615.85	3'500.00
3620	Spenden	3'615.85	3'500.00
363	Erträge aus Veranstaltungen	0.00	
365	Diverse betriebliche Erträge	0.00	
3659	Diverse Erträge	0.00	
38	Erlösminderungen	0.00	
3800	Skonti	0.00	
4	AUFWAND FÜR MATERIAL, HANDELSWAREN, DIENSTLEISTUNGEN UND ENERGIE	10'500.00	10'500.00
40	Materialaufwand	0.00	
400	Materialaufwand	0.00	
4000	Materialaufwand Produktion	0.00	
4100	Betriebsaufwand	0.00	
44	Aufwand für bezogene Dienstleistungen	10'500.00	10'500.00
441	Beiträge	10'500.00	10'500.00
4410	Verbands- und Mitgliederbeiträge	0.00	
4420	Aufwand Projekte (Spende)	10'500.00	10'500.00

6	SONSTIGER BETRIEBSAUFWAND	3'091.24	3'100.00
60	Raumaufwand	0.00	
600	Fremdmieten Geschäftslokalitäten	0.00	
6000	Mietzins	0.00	
65	Verwaltungs- und Informatikaufwand	3'000.00	3'000.00
650	Verwaltungsaufwand	3'000.00	3'000.00
6513	Porti	0.00	
6530	Mandatsführung (Beratung/MG-Admin/Buchführung)	3'000.00	3'000.00
66	Werbeaufwand	0.00	
661	Werbedrucksachen, Werbematerial, Reklameartikel, Muster	0.00	
6610	Werbedrucksachen, Werbematerial	0.00	
67	Sonstiger betrieblicher Aufwand	0.00	
670	Sonstiger Aufwand	0.00	
6700	Sonstiger Aufwand	0.00	
69	Finanzaufwand und Finanzertrag	91.24	100.00
690	Finanzaufwand	91.24	100.00
6900	Bankkreditzinsaufwand	0.00	
6940	Bank/Postspesen	91.24	100.00
8	BETRIEBSFREMDER, AUSSERORDENTLICHER, EINMALIGER ODER PERIODENFREMDER AUFWAND UND ERTRAG	0.00	
85	Ausserordentlicher, einmaliger oder periodenfremder Aufwand und Ertrag	0.00	
870	Periodenfremder Aufwand und Ertrag	0.00	
8709	Übriger periodenfremder Aufwand	0.00	
8719	Übriger periodenfremder Ertrag	0.00	
89	Direkte Steuern	0.00	
8900	Kantons- und Gemeindesteuern	0.00	
8901	Direkte Bundessteuern	0.00	
	JAHRESGEWINN ODER JAHRESVERLUST	-1'175.39	-1'100.00

Köniz, 19. Februar 2026

Bericht der Revisionsstelle zur eingeschränkten Revision

an die Generalversammlung der foodwaste.ch AG, Bern.

Als Revisionsstelle haben wir die Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang zur Jahresrechnung) der foodwaste.ch AG für das am 31. Dezember 2025 abgeschlossene Geschäftsjahr geprüft.

Für die Jahresrechnung ist der Verwaltungsrat verantwortlich, während unsere Aufgabe darin besteht, die Jahresrechnung zu prüfen. Wir bestätigen, dass wir die gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich Zulassung und Unabhängigkeit erfüllen.

Unsere Revision erfolgte nach dem Schweizer Standard zur eingeschränkten Revision. Danach ist diese Revision so zu planen und durchzuführen, dass wesentliche Fehlaussagen in der Jahresrechnung erkannt werden. Eine Eingeschränkte Revision umfasst hauptsächlich Befragungen und analytische Prüfungshandlungen sowie den Umständen angemessene Detailprüfungen der bei der geprüften Einheit vorhandenen Unterlagen. Dagegen sind Prüfungen der betrieblichen Abläufe und des internen Kontrollsystems sowie Befragungen und weitere Prüfungshandlungen zur Aufdeckung deliktischer Handlungen oder anderer Gesetzesverstösse nicht Bestandteil dieser Revision.

Bei unserer Revision sind wir nicht auf Sachverhalte gestossen, aus denen wir schliessen müssten, dass die Jahresrechnung sowie der Antrag über die Verwendung des Bilanzgewinns nicht dem schweizerischen Gesetz und den Statuten entsprechen.

Blaser Treuhand AG



Qualifizierte elektronische Signatur - Schweizer Recht

Michael Blaser
Leitender Revisor
Revisionsexperte



Qualifizierte elektronische Signatur - Schweizer Recht

Fabian Stainhauser
Revisionsexperte

Beilage Jahresrechnung und Antrag über die Verwendung des Bilanzgewinns

Bilanz per 31.12.2025

Bezeichnung	Berichtsjahr		Vorjahr		Abw. VJ
	CHF	%	CHF	%	in %
Raiffeisenbank	573'174.68	96	514'825.67	92	11
FLÜSSIGE MITTEL	573'174.68	96	514'825.67	92	11
Forderungen (Debitoren)	22'242.00	4	42'383.50	8	-48
FORDERUNGEN	22'242.00	4	42'383.50	8	-48
AKTIVE RECHNUNGSABGRENZUNGEN	3'985.10	1	2'180.85	0	83
UMLAUFVERMÖGEN	599'401.78	100	559'390.02	100	7
Möbiliar und Einrichtungen	1.00	0	0.00	0	
Büromaschinen / EDV	1.00	0	1.00	0	0
SACHANLAGEN	2.00	0	1.00	0	100
ANLAGEVERMÖGEN	2.00	0	1.00	0	100
AKTIVEN	599'403.78	100	559'391.02	100	7

Bilanz per 31.12.2025

Bezeichnung	Berichtsjahr		Vorjahr		Abw. VJ
	CHF	%	CHF	%	in %
Verbindlichkeiten (Kreditoren)	3'879.95	1	4'561.15	1	-15
Verbindlichkeiten ggü. Nahestehenden	0.00	0	200.00	0	-100
VERBINDLICHKEITEN	3'879.95	1	4'761.15	1	-19
Verbindlichkeiten ggü. Sozialversicherungen	23'363.50	4	12'834.55	2	82
ÜBRIGE KURZFRISTIGE VERBINDLICHKEITEN	23'363.50	4	12'834.55	2	82
Noch nicht bezahlte Aufwände des Berichtsjahrs	15'392.60	3	22'787.05	4	-32
Bereits erhaltene Erträge für das Folgejahr	60'000.00	10	35'000.00	6	71
PASSIVE RECHNUNGSABGRENZUNGEN	75'392.60	13	57'787.05	10	30
KURZFRISTIGES FREMDKAPITAL	102'636.05	17	75'382.75	13	36
Freie Projektrückstellungen	316'000.00	53	305'000.00	55	4
RÜCKSTELLUNGEN	316'000.00	53	305'000.00	55	4
LANGFRISTIGES FREMDKAPITAL	316'000.00	53	305'000.00	55	4
FREMDKAPITAL	418'636.05	70	380'382.75	68	10
AKTIENKAPITAL	100'000.00	17	100'000.00	18	0
Gesetzliche Gewinnreserve	50'000.00	8	50'000.00	9	0
RESERVEN	50'000.00	8	50'000.00	9	0
Gewinnvortrag	29'008.27	5	27'395.24	5	6
Jahreserfolg	1'759.46	0	1'613.03	0	9
BILANZERFOLG	30'767.73	5	29'008.27	5	6
EIGENKAPITAL	180'767.73	30	179'008.27	32	1
PASSIVEN	599'403.78	100	559'391.02	100	7

Erfolgsrechnung vom 01.01.2025 bis 31.12.2025

Bezeichnung	Berichtsjahr		Vorjahr		Abw. VJ
	CHF	%	CHF	%	in %
Spenden (allgemein, nicht Projektgebunden)	501'023.00	55	502'646.95	49	0
Ertrag Infostelle	8'736.60	1	8'455.25	1	3
Ertrag Kurzprojekte	4'695.00	1	7'005.60	1	-33
Ertrag Ausstellung	56'310.00	6	125'820.50	12	-55
Ertrag foodsave-bankette.ch	65'574.30	7	65'816.60	6	0
Ertrag Null-Resten-Küche	9'030.90	1	12'666.70	1	-29
Ertrag Partnerschaften	2'500.00	0	65'008.20	6	-96
Ertrag MHDplus Konsument:innen	5'000.00	1	20'000.00	2	-75
Ertrag MHDplus Detailhandel	177'520.00	19	210'500.00	20	-16
Ertrag Foodsave-Aktionswoche	44'113.00	5	0.00	0	
Ertrag foodwaste.ch macht Schule	25'637.00	3	0.00	0	
Ertrag foodwaste.ch TV	2'500.00	0	0.00	0	
Spenden Verein foodwaste	13'500.00	1	13'500.00	1	0
Ertragsminderungen / Forderungsverluste	-1.89	0	-35.00	0	-95
BETRIEBSERTRAG	916'137.91	100	1'031'384.80	100	-11
Aufwand Infostelle	-943.01	0	-328.95	0	187
Aufwand Kurzprojekte	-433.80	0	-388.10	0	12
Aufwand Ausstellung	-28'994.03	-3	-56'319.96	-5	-49
Aufwand foodsave-bankette.ch	-29'291.90	-3	-23'823.20	-2	23
Aufwand Null-Resten-Küche	-1'348.89	0	-3'431.32	0	-61
Aufwand Partnerschaften	-231.55	0	-10'144.65	-1	-98
Aufwand MHDplus Konsument:innen	-6'894.67	-1	-16'550.25	-2	-58
Aufwand MHDplus Detailhandel	-26'825.20	-3	-34'985.80	-3	-23
Aufwand Foodsave-Aktionswoche	-513.40	0	0.00	0	
Aufwand foodwaste.ch macht Schule	-1'363.55	0	0.00	0	
Aufwand Verein foodwaste.ch	-430.20	0	-583.55	0	-26
Verbands- und Mitgliederbeiträge	-1'400.00	0	-1'300.00	0	8
MATERIAL- UND PROJEKTAUFWAND	-98'670.20	-11	-147'855.78	-14	-33
BRUTTOERGEBNIS 1	817'467.71	89	883'529.02	86	-7
Löhne	-580'661.40	-63	-556'799.80	-54	4
Leistungen Sozialversicherungen	7'056.00	1	0.00	0	
Sozialversicherungsaufwand	-95'080.95	-10	-87'079.90	-8	9
Sonstiger Personalaufwand	-9'655.90	-1	-9'667.05	-1	0
PERSONALAUFWAND	-678'342.25	-74	-653'546.75	-63	4
BRUTTOERGEBNIS 2	139'125.46	15	229'982.27	22	-40
Raumaufwand	-21'786.35	-2	-18'739.94	-2	16
Unterhalt / Reparatur / Ersatz	-2'486.30	0	-3'686.20	0	-33
Sachversicherungen	-1'658.10	0	-1'657.40	0	0
Verwaltung / Informatik	-31'301.85	-3	-35'138.18	-3	-11
Kommunikations- und Öffentlichkeitsaufwand	-68'315.53	-7	-37'912.80	-4	80
ÜBRIGER BETRIEBSAUFWAND	-125'548.13	-14	-97'134.52	-9	29

Erfolgsrechnung vom 01.01.2025 bis 31.12.2025

Bezeichnung	Berichtsjahr		Vorjahr		Abw. VJ
	CHF	%	CHF	%	in %
BETRIEBSERGEBNIS 1	13'577.33	1	132'847.75	13	-90
ABSCHREIBUNGEN	-597.00	0	0.00	0	
BETRIEBSERGEBNIS 2	12'980.33	1	132'847.75	13	-90
Finanzaufwand	-220.87	0	-279.72	0	-21
Finanzertrag	0.00	0	45.00	0	-100
FINANZERFOLG	-220.87	0	-234.72	0	-6
BETRIEBSERGEBNIS 3	12'759.46	1	132'613.03	13	-90
Ausserordentlicher Aufwand	-11'000.00	-1	-131'000.00	-13	-92
AUSSERORDENTLICHER ERFOLG	-11'000.00	-1	-131'000.00	-13	-92
UNTERNEHMENSERFOLG	1'759.46	0	1'613.03	0	9

Abschreibungstabelle 2025

	Stand	Zugänge	Abgänge 2025	Stand 31.12.2025	Abschreibung 2025		Stand 31.12.2025
	01.01.2025	2025		vor Abschreibung	%	CHF	nach Abschreibung
	CHF	CHF	CHF	CHF		CHF	CHF
Mobiliar & Einrichtungen	0.00	598.00		598.00	100%	597.00	1.00
Büromaschinen / EDV	1.00			1.00	0%	0.00	1.00
Total	1.00	598.00	0.00	599.00		597.00	2.00

Anhang zur Jahresrechnung vom 31.12.2025 der foodwaste.ch AG, 3014 Bern

Angaben über die in der Jahresrechnung angewandten Grundsätze

Die vorliegende Jahresrechnung wurde in Übereinstimmung mit den gesetzlichen Vorschriften und den Grundsätzen ordnungsmässiger Rechnungslegung der Schweiz erstellt.

Erläuterungen zu ausserord., einmaligen oder periodenfremden Positionen der Erfolgsrechnung

	<u>Berichtsjahr</u>	<u>Vorjahr</u>
Bildung Rückstellung für freie Projekte	CHF -11'000.00	CHF -155'000.00
Auflösung zweckgebundene Fonds	CHF -	CHF 25'000.00
Ausbuchung nicht erhaltener Beitrag	CHF -	CHF -1'000.00
Total a.o. Erfolg	CHF -11'000.00	CHF -131'000.00

Sonstige Angaben

	<u>Berichtsjahr</u>	<u>Vorjahr</u>
Verbindlichkeit gegenüber Vorsorgeeinrichtungen	CHF 17'931.05	CHF -

Anzahl Mitarbeitende

	<u>Berichtsjahr</u>	<u>Vorjahr</u>
Anzahl Vollzeitstellen im Jahresdurchschnitt	nicht über 10	nicht über 10

Wesentliche Ereignisse nach dem Bilanzstichtag

Nach dem Bilanzstichtag und bis zur Verabschiedung der Jahresrechnung durch den Verwaltungsrat sind keine wesentlichen Ereignisse eingetreten, welche die Aussagefähigkeit der Jahresrechnung beeinträchtigen könnten bzw. an dieser Stelle offengelegt werden müssten.

Zusätzliche Angaben zur Rechnungslegung

Weitere gesetzliche Angaben im Sinne von Art. 957 ff. OR sind nicht erforderlich.

3014 Bern, 19.02.2026

foodwaste.ch AG

Antrag über die Verwendung des Bilanzgewinns

Der Verwaltungsrat der foodwaste.ch AG schlägt vor, den Bilanzgewinn per 31.12.2025 wie folgt zu verwenden:

		<u>Berichtsjahr</u>		<u>Vorjahr</u>
Jahreserfolg	01.01.2025 bis 31.12.2025	CHF	1'759.46	CHF 1'613.03
Gewinn-/Verlustvortrag aus Vorjahren		CHF	29'008.27	CHF 27'395.24
Zur Verfügung der Generalversammlung		CHF	30'767.73	CHF 29'008.27
Zuweisung ges. Reserven:	0.00%	des Jahreserfolgs	CHF	-
Dividende:	0.00%	von	CHF	-
Vortrag auf neue Rechnung		CHF	30'767.73	CHF 29'008.27

Die Menschen hinter foodwaste.ch

Vereinsvorstand und Verwaltungsrat

foodwaste.ch ist als gemeinnütziger, steuerbefreiter Verein und als gemeinnützige, steuerbefreite Aktiengesellschaft organisiert. Claudio Beretta ist Präsident des Vereins, Andreas Wyss ist Präsident des Verwaltungsrats.



Claudio Beretta

Vereinspräsident
Verwaltungsrat



Andreas Wyss

Verwaltungsratspräsident
Vorstand



Rosmarie Zimmermann

Vorstand
Verwaltungsrat



Christine Badertscher

Vorstand
Verwaltungsrat

Die Menschen hinter foodwaste.ch

Geschäftsstelle per Ende 2025

Von der Geschäftsstelle in Bern aus werden alle unsere schweizweiten Aktivitäten geplant und realisiert. Für diese Arbeiten sind 9 Personen (rund 550 Stellenprozent) mit einem Beschäftigungsgrad zwischen 40% und 85% verantwortlich.



Karin Spori
Geschäftsführerin



Annekathrin Jezler
Stv. Geschäftsführerin,
Projektleiterin Null-Resten-Küche &
foodwaste.ch mach Schule



Maja Pacheco Deschappelles
Verantwortliche Administration
und Rechnungswesen



Ladina Schröter
Co-Projektleiterin MHD+ im Detailhandel,
Projektleiterin Ausstellungen & Nationale
Woche gegen Food Waste



Timothée Olivier
Co-Projektleiter
MHD+ im Detailhandel



Erika Bauert
MHD+ im Detailhandel



Karim Hächler
Projektleiter und
Kommunikation Romandie



Vera Geissbühler
Projektleiterin Foodsave-Bankette



Michel Willen
Verantwortlicher Kommunikation

Die Menschen hinter foodwaste.ch

Übergabe der Geschäftsführung

Auf Wiedersehen Karin ...

Im Februar 2026 haben wir Karin Spori bei einem Apéro verabschiedet. Nach mehr als acht Jahren gibt sie die Geschäftsführung von foodwaste.ch ab. Gemeinsam mit dem Team, dem Verwaltungsrat, früheren Mitarbeitenden und weiteren Freund:innen der foodwaste.ch-Familie feierten wir Karins Engagement im gemütlichen Rahmen.

... und willkommen Ursina!

Nach einer Übergabephase im Januar 2026 ist Ursina Krähenmann seit Anfang Februar die Geschäftsführerin von foodwaste.ch. Vom Spaghettiplausch über Mittag bis hin zum Jahresabschluss, waren die ersten Wochen bereits bunt und abwechslungsreich. Wir freuen uns sehr, dass Ursina an Bord ist!



Karin Spori

Geschäftsführerin
bis 31.01.2026



Ursina Krähenmann

Geschäftsführerin
seit 01.02.2026

Finanzierung

foodwaste.ch ist eine NGO und finanziert die Aktivitäten durch Spenden, Mitgliederbeiträge und Dienstleistungen.

Die OGG Bern und SEEDLING unterstützen uns mit sehr grosszügigen Sockelbeiträgen. Über deren Verwendung sind wir rechenschaftspflichtig, können die Mittel aber grundsätzlich frei verwenden. Das gibt uns einen grösseren Handlungsspielraum, Kontinuität, Flexibilität und Agilität – und macht uns in dieser schnelllebigen Zeit zu einer verlässlichen Projektpartnerin. Wir danken der OGG Bern und SEEDLING für ihren wichtigen Beitrag zur Reduktion von Food Waste in der Schweiz.

Die Oekonomische Gemeinnützige Gesellschaft Bern (OGG Bern) wurde 1759 gegründet und setzt sich in ihrem Kern seit dieser Zeit für die Entwicklung eines nachhaltigen Ernährungssystems ein. Sie ist Mehrheitseigentümerin der foodwaste.ch AG, hat ihre Aktivitäten im Bereich der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung an uns ausgelagert und unterstützt uns finanziell und strategisch.

SEEDLING unterstützt Initiativen und Organisationen, die innovative Lösungen für den Klimaschutz entwickeln und umsetzen. *Nurture – Inspire – Empower* ist das Leitmotiv für ihr philanthropisches Engagement. Dabei liegt der Fokus auf dem Ernährungssystem (Agro-Food Sektor). In der Schweiz und im angrenzenden Europa (Fokus Schweiz) ist SEEDLING in den folgenden vier Themenfeldern aktiv: Nachhaltige Lebensmittelproduktion, nachhaltige & gesunde Ernährung, Food Waste & Kreislaufwirtschaft, Klimabewusstsein & Klimagerechtigkeit.



Danke für deine Unterstützung!

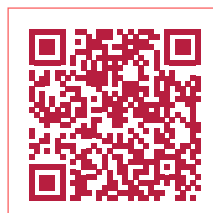
Ob Verein, Non-Profit-Organisation oder gemeinnützige AG: foodwaste.ch ist in erster Linie Förderin einer stetig wachsenden gemeinschaftlichen Bewegung in der ganzen Schweiz. Als Teil dieser Foodsave-Bewegung lebst du vor, wie einfach die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung eigentlich ist – und wie viel wir damit für eine gesündere Welt erreichen. Deine aktive Unterstützung freut uns sehr und motiviert uns täglich in unserem Tun. Wir danken dir für deinen Beitrag zu einem ökologischen und sozialverträglichen Ernährungssystem – als Foodsaver:in, Mitglied, Spender:in, temporäre:r Mitarbeiter:in, Projekt- und Finanzierungspartner:in oder als Kund:in.



Foto: Gabriel Thiele

Gemeinsam erreichen wir mehr! Werde darum auch du Mitglied von foodwaste.ch oder berücksichtige uns mit einer Spende.

foodwaste.ch/vereinsmitglied-werden



Aktivitäten 2026

Wie du es von uns gewohnt bist, lassen wir auf Worte gerne Taten folgen. Darum zeigt unser Jahresprogramm bereits jetzt wieder einen bunten Strauss an öffentlichen Events und Aktivitäten.

Januar | Februar

23.02. - 12.03. Webinare: Verkauf von Lebensmitteln mit verlängerter Haltbarkeit

März | April

12.03. Foodsave-Kitchen-Challenge
St. Gallen

01.04. Mitgliederversammlung (online)

15.04. Foodsave-Kitchen-Challenge
Zürich

24.04. - 03.05. Ausstellung «Verlängerte Haltbarkeit» an der BEA, Bern

Mai | Juni

04. - 30.05. Ausstellung «Aus Liebe zum Essen»
im Schulkreis Glattal, Zürich

09.05. Foodsave-Bankett St. Gallen

20.05. Weiterbildung für Lehrpersonen,
Balzers (FL)

27.05. Weiterbildung für Lehrpersonen,
Balzers (FL)

31.05. Foodsave-Bankett Montreux*

06.06. Weiterbildung für Lehrpersonen,
Jona

13.06. Foodsave-Bankett Monthey

22.06. - 03.07. Kompaktausstellung «Par amour
des aliments», CPNE Cernier

25.06. Einmach-Workshop «Chutney,
Kimchi, Sauerkraut & Co», Bern

Juli | August

15.08. Einmach-Workshop «Gartenschätze haltbar machen», Bern

22.08. Foodsave-Bankett Baden

September | Oktober

05.09. Foodsave-Bankett Luzern

05.09. Foodsave-Bankett Biel-Bienne

11.09. Foodsave-Bankett Chur

12. - 20.09. **Nationale Woche gegen
Food Waste**

12.09. Foodsave-Bankett Affoltern
am Albis

12.09. Foodsave-Bankett Basel

12.09. Foodsave-Bankett Grenchen

12.09. Foodsave-Bankett Münsingen

12.09. Foodsave-Bankett Penthelaz

12.09. Weiterbildung für Lehrpersonen,
Alpnach*

12.09. Foodsave-Bankett St-Ursanne*

16.09. Foodsave-Kitchen-Challenge
Bern

16.09. Vortrag am «Journée d'études
éducation21», Delémont

18.09. Foodsave-Bankett Bern

19.09. Foodsave-Bankett Liechtenstein

19.09. Einmach-Workshop «Fermentieren
und Haltbarmachen», Schüpfen